# FICHE TECHNIQUE

## ***IDOS DN***

*Nettoyage, dégraissage, désinfection pour industries alimentaires*

## *Propriétés:*

- IDOS DN est conforme aux normes
  -bactéricide EN 1276 à 20°C, à 2% pour un temps de contact de 5 minutes.
  -bactéricide NF EN 13697 à 20°C, à 3%, pour un temps de contact de 5 minutes.
  -fongicide EN 1650 à 20°C, à 5%, pour un temps de contact de 15 minutes.
  -fongicide NF EN 13697 à 20°C, à 4%, pour un temps de contact de 15 minutes.
- Efficace contre la grippe H1N1 - Grippe porcine à 2%, à 20°C, temps de contact de 15 minutes, selon le protocole de la norme EN 14476.
- Homologation du Ministère de l'Agriculture N°AMM 8700423.

## *Applications:*

- Nettoyage, dégraissage, désinfection:
  -dans le domaine de l'industrie alimentaire, dans l'industrie de récolte, dans le transport frigorifique, dans les aires de stockage des aliments, dans l'industrie de transformation industrielle des aliments, dans la commercialisation des POA , POV et de la restauration collective ou commerciale.
  -des murs et des sols, des surfaces de préparation des aliments et laboratoires de transformation des denrées alimentaires, des ustensiles de préparation des aliments.

## *Mode d'emploi:*

- Emploi par trempage, pulvérisation, brossage, circulation et canon à mousse: 4% maximum.
- Utilisation à l'aide d'une centrale de nettoyage et de désinfection à 1% de dilution dans le cas d'une utilisation en cuisine.
- IDOS DN est homologué en:
  -bactéricide selon NFT 72150 à 0,5% en POA et à 1% en POV.
  -fongicide selon le référentiel du Ministère de l'Agriculture en POV à 1%.
- Traitement bactéricide et fongicide: diluer dans l'eau à 20°C à raison de 10 mL par L d'eau (dilué dans l'eau à raison de 1% maximum en auto-laveuse) selon le référentiel du Ministère de l'Agriculture.
- Diluer dans l'eau à 20°C à raison de 20 mL par L d'eau pour un traitement bactéricide et de 50 mL par L d'eau pour un traitement fongicide.
  Éliminer les déchets les plus importants.
  Appliquer la solution, laisser agir 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide. Brosser, si nécessaire.
  Rincer à l'eau potable dans le cas d'un contact alimentaire.
- Nettoyer le matériel d'application à l'eau avant de le ranger.

## *Caractères physico-chimiques:*

| | |
|---|---|
| État physique | : liquide |
| Couleur | : orange |
| Odeur | : légèrement aromatique |
| pH pur | : 13,5 ± 0,5 |
| Densité à 20°C | : 1,030 ± 0,005 |
| Hydrosolubilité | : totale |

**AMPLITUDE SERVICES, ZI EUROPORT, 57500 SAINT AVOLD**
Téléphone: **03 87 00 42 20** Fax: **03 87 00 42 21** Internet: **contact@amplitude-services.fr**

## Doses d'emploi homologuées

TRAITEMENT BACTERICIDE

| Usages | P.O.A. et P.O.V. | Dose d'emploi homologuée |
|---|---|---|
| locaux de préparation de la nourriture des animaux domestiques | P.O.A | 0,50% |
| matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques | P.O.A | 0,50% |
| locaux de stockage | P.O.A | 0,50% |
| matériel de transport | P.O.A | 0,50% |
| matériel de laiterie | P.O.A | 0,50% |
| locaux de stockage | P.O.V | 1% |
| matériel de stockage | P.O.V | 1% |
| matériel de transport | P.O.V | 1% |
| matériel de récolte | P.O.V | 1% |

TRAITEMENT FONGICIDE

| Usages | P.O.A. et P.O.V. | Dose d'emploi homologuée |
|---|---|---|
| locaux de stockage | P.O.V | 1% |
| matériel de stockage | P.O.V | 1% |
| locaux de transport | P.O.V | 1% |
| matériel de récolte | P.O.V | 1% |

P.O.A. = produit d'origine animale.

P.O.V. = produit d'origine végétale.

## Hygiène et sécurité:

- Produit corrosif et dangereux pour l'environnement.
- La composition du produit est conforme à l'arrêté du 08/09/1999 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation des hommes et des animaux.
- Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre +5°C et +30°C.
- Consulter la fiche de données de sécurité.

*Toute utilisation du produit, autre que celles citées ci-dessus, est fortement déconseillée et ne doit en aucun cas être mise en œuvre sans autorisation préalable et écrite du fournisseur/fabricant.*
*Les renseignements portés sur cette fiche sont donnés de bonne foi, à titre d'information.*
*Toutefois, ils ne sauraient engager la responsabilité de notre Société.*

**AMPLITUDE SERVICES, ZI EUROPORT, 57500 SAINT AVOLD**
Téléphone: **03 87 00 42 20** Fax: **03 87 00 42 21** Internet: **contact@amplitude-services.fr**